

CHABLIS "GILBERT PICQ ET SES FILS"



Descrizione

Lo Chablis di Gilbert Picq nasce in vigneti situati nella prestigiosa regione vitivinicola di Chablis, in Borgogna.

È prodotto interamente con uve Chardonnay, vendemmiate a mano tra la fine di settembre e gli inizi di ottobre. La fermentazione avviene per lungo tempo in vasche di acciaio inox a temperatura controllata che varia dai 18-20°C fino ai 24-25°C sviluppati nelle fasi finali del processo. Dopo la malolattica, il vino affina in acciaio sulle fecce fini per 8-12 mesi prima di essere imbottigliato.

È caratterizzato da un colore giallo dorato, con riflessi verdi. Al naso si apre con freschi profumi floreali di biancospino e citronella, arricchiti da piacevoli note fruttate di pesca. Al palato risulta minerale e deciso, con un finale denso e fragrante caratterizzato da note di mandorla e nocciola.

Perfetto per accompagnare i crostacei e i frutti di mare, è ideale in abbinamento con le carni bianche e i formaggi freschi.

NOME COMPLETO	Chablis AOC 2021 Gilbert Picq
DENOMINAZIONE	Chablis
ANNATA	2021
DOSAGGIO	Secco
PAESE	Francia
REGIONE	Borgogna
VITIGNO	Chardonnay 100%
FORMATO	0,75 L
AROMI	Fiori di biancospino, Lime, Mela verde
GRADO ALCOLICO	12,5 %
TEMPERATURA	10-12 °C
SOLFITI	Contiene solfiti